

プレスリリース

株式会社キンレイ



報道関係者各位

2026年9月14日

株式会社キンレイ

累計販売食数3億食突破の「お水がいない」シリーズ、だしづくりをさらに進化！
「お水がいない 京風だしのうどん」だしのおいしさをさらに追求！
～創業50周年を機に始めた「自社削り」で、素材の風味をより引き出した京風だしへ～

株式会社キンレイ（本社：京都市伏見区、代表取締役社長：白潟昌彦）は、累計販売食数3億食※1を突破した、冷凍具付きうどん・ラーメン売上No.1ブランド※2「お水がいない」シリーズより、だしづくりをさらに進化させた「お水がいない 京風だしのうどん」を、2026年9月1日（火）より全国の量販店等の冷凍食品コーナーで順次発売しています。

本商品では、創業50周年を節目に自社工場へ導入した、だしを取るタイミングに合わせて節類を削る「**自社削り**」工程を新たに採用しました。「自社削り」は、“節本来の豊かな風味をできる限り活かしたしをつくりたい”という思いから約5年の開発期間を経て実現し、2025年9月にロングセラー商品「お水がいない 鍋焼うどん」に初めて導入した製法です。

今回、その「自社削り」を「京風だしのうどん」にも採用することで、“だし”にさらなる磨きをかけました。

※1 当社出荷実績より ※2 インターゲスRI+ 冷凍具付きうどん・ラーメン推計販売規模金額（2025年4月～2026年3月）より



■ 節本来の豊かな風味を活かす「自社削り」

節は削った後、徐々に風味が変化していきます。そこでキンレイでは、だしを取るタイミングに合わせて自社工場内で節を削り、“削りたて”に近い状態の節だけを使用する「自社削り」工程を構築しました。節を削ってからできるだけ時間を置かずだしを取り、さらにそのだしを冷凍することで、節本来の豊かな風味をできる限り商品に活かしています。

冷凍食品を大量に生産する工場では、だしを取る工程に合わせて節を削るためには、従来の製造体制に新たな工程を組み込む必要があります。それでも「もっとおいしいだしをつくりたい」という思いから試行錯誤を重ね、現在も日々改良を続けながら「自社削り」によるだしの品質向上に取り組んでいます。

★ 関連コンテンツ

50年目に挑んだ「自社削り」風味際立つ鍋焼うどん：<https://50th-kinrei.com/hakken50/kezuri/>

■ キンレイにとっての「だしの最高峰」を目指し、京風だしをさらに磨き上げました！



＜だし＞ 鯖節、鰹節、鮭節を使用した、すっきりと上品な京風だしです。自社工場で削り、できるだけ時間を置かずに使用した節の豊かな風味と、利尻昆布から丁寧に引き出した旨味を重ね、すっきりとしながらも香り豊かな味わいに仕上がっています。

＜麺＞ 国産小麦を100%使用した、もちもちとした細めのうどんです。

＜具材＞ 九条ねぎ、きざみ揚げ、かまぼこ、ゆば、もみじ麩の5種の具材を盛り付け。別添小袋ゆず七味付き。

★その他、おいしさのヒミツはコチラ： <https://www.kinrei.com/news/202609/01090000.php>

■「お水がいない」シリーズ おいしさと簡便性の秘訣

「お水がいない」シリーズは、2010年の発売から、2026年3月までに累計販売数3億食を突破し、専門店さながらの味を手軽にご家庭でお楽しみいただけるキンレイの人気シリーズ商品です。

凍結スープの上に麺・具材を重ねてさらに凍結させる「二段凍結三層構造※」により、ストレートスープを丸ごと凍結させているため、お湯で割る手間もなく、お鍋で温めるだけの手軽さが特徴の冷凍調理麺です。

※ 1975年に当社の冷凍技術により実用新案を登録



■シリーズ累計販売食数3億食突破！

2010年の発売以来、ロングセラー商品「鍋焼うどん」をはじめ、「ラーメン横綱」「天下一品」などの有名店監修商品や、「横浜家系ラーメン」「札幌味噌ラーメン」などの各地の味わいを楽しめるラーメン・うどん商品を幅広く展開してきました。発売から現在までに30種類以上の商品を企画・開発してきました。

これからも「お水がいない」シリーズを通じて、調理の手軽さと本格的なおいしさを両立し、「誰がつくっても必ずおいしい」という価値を提供してまいります。



■会社概要

会社名：株式会社キンレイ（英訳名：KINREI CORPORATION）
 創業：1974年（昭和49年）12月 大阪
 代表：代表取締役社長 白潟 昌彦
 本社所在地：京都市伏見区南浜町247番地
 資本金：4億円
 株主 月桂冠株式会社
 従業員数：151名(2025年度末時点、臨時雇用者数は含まず)
 売上高：174億 ※2025年度時点
 主要な事業内容：冷凍食品の製造・販売